



OLAS DEL SUR

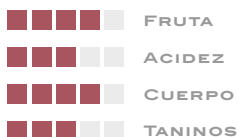
Gran Reserva

CABERNET SAUVIGNON

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí, elegante y seductor. Su nariz es compleja, con balanceados aromas de fruta negra madura como higos, cerezas, casis y dátiles, perfectamente combinados con especias como anís, pimienta negra y chocolate bitter. En boca es sedoso, de buen volumen y estructura balanceada por taninos perfectamente redondeados que resaltan el paladar medio con aún mas fruta y equilibrada acidez.

PALADAR



UVA

COSECHA

REGION

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

MARIDAJE

Perfecto para acompañar carnes blancas, carne de animales silvestres, carnes rojas y asadas.

TIEMPO EN MADERA

10 meses en madera de roble francés y americano.

92,2% Cabernet Sauvignon
7,5% Syrah
0,3% Carmenère

2018

Valle de Colchagua

14%

15 - 18 °C
59 - 64 °F